



Foppen en Klaas Puul zijn recent gefuseerd en hebben hun krachten gebundeld onder de naam "Dutch Seafood Company". Zowel Foppen als Klaas Puul zijn gerenommeerde bedrijven in de verwerking van zalm, paling en garnalen en kennen als familiebedrijven een lange geschiedenis van ruim honderd jaar in de voedselverwerkingsindustrie.

Door onze gezamenlijke kennis en ervaring toe te passen in onze processen, kunnen we beter inspelen op de marktwensen en -kansen en kunnen we onze klanten nog beter bedienen!

Voor de afdeling Kwaliteitsdienst in Volendam zoeken wij een zelfstandige en enthousiaste

Microbiologisch/Chemisch Analist (m/v)

Je bent binnen het QC laboratorium van Dutch Seafood Company B.V. zelfstandig verantwoordelijk voor de uitvoering en rapportage van microbiologische/chemische analyses van schaal-, schelp- en weekdier producten.

Je ambieert een functie als Microbiologisch/Chemisch Analist binnen een QC omgeving die accuraat werkt en verantwoordelijkheid neemt voor het uitvoeren van de dagelijkse werkzaamheden. Verder voldoe je aan de volgende eisen:

- Je hebt een diploma op HBO niveau richting Analytische Chemie/Microbiologie en je hebt minimaal 3 jaren werkervaring in een laboratorium;
- Je bent gemotiveerd, leergierig en kunt je nieuwe technieken snel eigen maken;
- Je beheerst de Nederlandse- en Engelse taal goed, in woord en geschrift;
- Je bent in staat om zowel zelfstandig als in een team effectief te werken;
- Je bent in staat om onder tijdsdruk te werken en kunt je werk zelfstandig organiseren en plannen;
- Ervaring met werken onder kwaliteitssystemen (ISO, IFS, BRC etc.);
- Je bent in staat om monsters te nemen;
- Ervaring met het valideren van analysemethodes;

Daarnaast wil je in deze groeiende organisatie je kennis gebruiken om samen met je collega's de afdeling te verbeteren. Je bent efficiënt en wil graag processen stroomlijnen. Dit vereist naast intelligentie en nauwkeurigheid ook sociale- en communicatieve vaardigheden. Het laboratorium is in opbouw en heeft de ambitie tot een accreditatie (ISO 17025). Werkzaamheden zijn onder andere:

- Nemen van monsters
- Analyses plannen
- Uitvoeren van analyses
- Maken van analysecertificaten, controleren en archiveren
- Reinigen werkplek
- Valideren van methodes
- Uitvoeren van LIR's

Dit bieden wij

Binnen Dutch Seafood Company kun je rekenen op een plezierige, informele en dynamische werkomgeving met veel vrijheid en ruimte voor ontwikkeling. Wij zetten ons niet alleen in voor de tevredenheid van onze klanten, maar ook voor de tevredenheid van onze medewerkers. Er zijn mogelijkheden voor persoonlijke ontwikkeling. Verder hoort er ook een prima salaris bij inclusief aantrekkelijke secundaire arbeidsvoorwaarden. Het gaat om een tijdelijk contract met de intentie tot een vast dienstverband.

Je sollicitatie

Heb jij interesse in deze uitdagende functie bij Dutch Seafood Company? Dan zien wij graag jouw sollicitatie tegemoet. Stuur je sollicitatie, voorzien van CV en motivatie, per e-mail naar Jeroen de Boer (hr-volendam@dutchseafoodcompany.com).